



Mango Torte

Zutaten

200 g Mehl

75 g Kokosblütenzucker

1 Teelöffel Weinsteinbackpulver

1 Prise(n) Salz

1 Esslöffel Süßlupinenmehl

2 Esslöffel Wasser

75 g pflanzliche Margarine

50 ml Soja-Milchalternative

50 g vegane Zartbitterschokolade

300 g Mango Püree

2 Pack Agar Agar (Agartine, veganes Geliermittel als Pulver)

500 g Soja-Joghurtalternative (Natur)

Kokosraspeln (optional)

abgeriebene Schale einer Limette (optional)

frisches oder TK-Obst (optional)

Zubereitungszeit: 3 h

Kochzeit: 1 h

Gesamtzeit: 4 h

Portionen: 1

Zubereitung

1.

Mische Mehl, Kokosblütenzucker, Backpulver und Salz in einer großen Schüssel.

2.

Verrühre das Süßlupinenmehl mit dem Wasser in einer zweiten kleinen Schüssel.

3.

Füge die Süßlupinenmehl-Mischung, die Margarine und die Sojamilch zu den trockenen Zutaten hinzu. Knete den Teig mit dem Knethaken durch, bis sich alles gut verbunden hat und stelle den Teig für etwa 10 Minuten in den Kühlschrank.

4.

Heize in der Zwischenzeit den Backofen auf 180 °C Ober- / Unterhitze vor. Lege zudem den Boden einer runden Springform mit Backpapier aus und fette die Seiten ein wenig ein.

5.

Gib den Teig in die Form und drücke ihn auf dem Boden fest. Ziehe einen etwa 2 cm hohen Rand hoch. Backe den Boden für rund 15 – 20 Minuten auf der mittleren Schiene.

6.

Hacke die Schokolade fein und gib sie direkt auf den Boden, wenn dieser aus dem Ofen kommt. Verstreiche die Schokolade, sobald sie ein wenig geschmolzen ist. So hast du eine leckere Feuchtigkeitsbarriere und der Boden weicht durch die Mango Masse, die darauf kommt, nicht auf. Lasse den Boden auskühlen.

7.

Mische das Mango Püree mit dem Agar Agar in einem Topf und koche es unter ständigem Rühren auf. Lass das Püree für 2 Minuten köcheln und rühre dabei kräftig weiter. Nimm das Mango Püree vom Herd und lass es ein wenig abkühlen (es darf noch warm sein, aber nicht heiß) bevor du den pflanzlichen Joghurt einrührst.

8.

Gieße die Mango-Joghurt-Mischung auf den Boden, streiche sie glatt und verziere sie mit Kokosraspeln, Limetten-Zesten oder / und frischem Obst (TK-Obst solltest du erst kurz vor dem Servieren darauf legen. Für einen hübschen Icing-Effekt.). Stelle die Torte für mind. 3 Stunden in den Kühlschrank und serviere sie, für die besondere Frische, direkt aus dem Kühlschrank heraus.

Lass es dir schmecken!